

## HERZLICH WILLKOMMEN!

in unserem Café-Restaurant und Konditorei. Unsere Küche kocht für Sie aus frischen Zutaten gute Speisen in bester Qualität zu günstigen Preisen. Verantwortlich für diese Gaumenfreuden ist unser Küchenmeister Rolf Küsters mit seinem Team. Unsere Serviceleitende und unsere Verkaufsleitende sorgen für Ihr Wohlbefinden. Anregungen und Beschwerden nehmen alle gerne entgegen. Es liegen aber auch Karten für Lob und Tadel bereit, mit denen Sie sich an Konditormeister Heinz-Richard Heinemann persönlich wenden können. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus.

*H.-R. Heinemann*

Heinz-Richard Heinemann

Eidgenössisch diplomierter Konditor- und Confiseur-Meister

## UNSERE WEISSWEINE

### CHARDONNAY DOC

Schreckbichl, Südtirol  
harmonisch, exotische Noten, edles Bukett  
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

### LUGANA MONTONALE DOC

Garda, Italien  
blumige, fruchtige Noten, lebendige Säure  
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

### SAUVIGNON BLANC

Marques de Riscal Rueda, Spanien,  
blumig mit Noten von Zitrusfrüchten  
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

### RIESLING << KIES >>

halbtrocken QbA, Johanningen Rheinhessen  
harmonische Säure, feine Fruchtsüße  
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

### WEINSCHORLE 0,2 l 4,95

## UNSERE ROTWEINE

### RIOJA AZABACHE CRIANZA

Vinedos de Aldeanueva, Spanien, vollmundig, kräftig  
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

### FANTINI PRIMITIVO

Abruzzen, Italien  
würziger Duft, satte Frucht, samtig  
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

## UNSER ROSEWEIN

### HEINEMANN ROSE

Spätburgunder, Baden  
Aromen von Erdbeeren und Himbeeren  
0,1 l 4,20 ♦ 0,2 l 7,95 ♦ 0,75 l 24,95

## HINWEISE

Speisenbestellung bis 30 Min. vor Geschäftsschluss.  
Für Änderungen der Beilagen wird ein Aufpreis berechnet.  
EC- und Kreditkartenzahlung ab 10,00 Euro möglich.  
Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.  
Heinemann verzichtet bewusst in seiner Backstube und Küche ganz auf Zusatzstoffe.  
Bei einigen Artikeln, bei denen wir auf Lieferanten angewiesen sind, lässt es sich manchmal leider nicht vermeiden.  
Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Süßungsmitteln, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Geschmacksverstärker, 6 mit Phosphat.  
Eine Liste über allergene Stoffe liegt für Sie im Café aus.  
Unsere Preise verstehen sich in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## UNSERE PRICKELNDEN

### CRÉMANT D'ALSACE MURÉ BRUT

Flasche 0,375 l 17,95

### PROSECCO

Glas 0,1 l 5,95 ♦ Flasche 0,75 l 29,95

## UNSERE LIMONADEN

**NEU** Erfrischend, lecker und herb  
Thomas Henry Pink Grapefruit 0,2 l 3,70

Gerolsteiner Limo Citrus Minze 0,33 l 4,10

Coca Cola, Cola Zero, Fanta 0,2 l 3,70,

Schweppes: Bitter Lemon 0,2 l 3,70

## UNSER WASSER, SÄFTE UND SCHORLEN

Gerolsteiner Sprudel und Stille Quelle 0,25 l 3,50

Gerolsteiner Stille Quelle 0,5 l 5,60

Gerolsteiner Stille Quelle und medium 0,75 l 6,95

Apfelsaft naturtrüb 0,3 l 4,00

Apfelsaftschorle 0,3 l 4,00

Johannisbeernektarschorle 0,3 l 4,00

Rhabarbernektarschorle 0,3 l 4,00

Glas frischer Orangensaft 0,1 l 2,95 0,3 l 5,95

## UNSER BIER

Uerige Alt, Bitburger Pils, Bitburger Radler,  
Bitburger Pils alkoholfrei 0,33 l 4,00

## UNSERE APERITIFS, LIKÖRE, BITTER

Aperol Spritz mit Prosecco 8,95

Campari<sup>1</sup> Soda 4 cl 5,50, Campari<sup>1</sup> Orange 4 cl 7,95

Grand Marnier, Bauernkirsch, Ramazotti 2 cl 4,00

Hunde sind in Ausnahmefällen nur willkommen,

wenn sie unter dem Tisch bleiben



und in unseren Räumen nicht gefüttert werden.

Ein Wassernapf steht in der Gästetoilette.

23/25

# Frühstück bei Heinemann®

Montag – Sonntag bis 12.00 Uhr.

## Unser Frühstück

### VERWÖHN-FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI

Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Kräuterrührei mit gek. Schinken<sup>2,4,6</sup>, Lachs, Dill-Senf-Sauce, Gouda, Weichkäse, Früchte, Konfitüre  
2 Personen 27,80 3 Personen 41,70

### SCHLEMMER-FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Weichkäse, Gouda-Käse, Freiland-Ei, Konfitüre, Quark, Orangensaft, Prosecco, 16,95  
mit Champagner Veuve Clicquot 0,1 l 20,95

### HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

Katenschinken<sup>2,4</sup>, Roastbeefscheiben, Remoulade<sup>4</sup>, Gouda-Käse, Salami<sup>2,4</sup>, Freiland-Ei 13,50

### SÜSSES FRÜHSTÜCK

Butterhörnchen, Brötchen, Toast, Quark, 3 Konfitüren, gekochtes Freiland-Ei, Orangensaft 0,1 l 10,80

### STUDENTEN-FRÜHSTÜCK

Gouda-Käse, gek. Schinken<sup>2,4,6</sup>, Leberwurst<sup>2,4</sup>, Freiland-Ei, Quark, Konfitüre 10,25

### BONJOUR-FRÜHSTÜCK

Rührei, Toast, Butterhörnchen, Konfitüre, Orangensaft 0,1 l 10,25

### FITNESS-FRÜHSTÜCK

Müsli: Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne oder Joghurt, Quark, Konfitüre, Mehrkornbrot 10,25

Zu allen Frühstückten

servieren wir Brötchen, Brotauswahl und Butter

## Heinemann Schokolade (ist kein „Kakao“!)

Feinste Heinemann-Tafel-Schokolade wird mit Milch gekocht, garniert mit Schlagsahne und Schokoladenflocken.

Kännchen 6,50 große Tasse 4,40

Selbermachen? Wir bieten unsere Schokolade im Geschäft an.

Auswahl aus sechs frischen Pralinen 8,95

## Heinemann Kaffee

Kenia, Guatemala und Costa Rica liefern aus ihren Hochländern unseren besonders wertvollen Kaffee.  
Jede Tasse ist frisch gemahlen und gebrüht.

Heinemann Kaffee – Kännchen 5,90

Heinemann Kaffee – große Tasse 3,60

Cappuccino, Milchschaum oder Schlagsahne – große Tasse 4,40

Milchkaffee – große Tasse 4,40

Latte Macchiato im Glas 4,40

Schümli – große Tasse 3,80

Espresso 3,00

Espresso Macchiato 3,00

Espresso doppelt 4,20

Caffé latte 4,40

Koffeinfrei – Kännchen 5,90

Koffeinfrei – große Tasse 3,60



Alle Kaffeespezialitäten sind auch mit Hafermilch erhältlich.

Reservierungen nach Absprache, da nicht jederzeit möglich.

KÖ-Center (zwischen Kö und Schadow Arcaden) Tel. 02 11 - 8 80 06 12 Bahnstr. 16 (zwischen Kö und Berliner Allee) Tel. 02 11 - 32 79 89

## Unsere Eierspeisen bis 12.00 Uhr

### GEKOCHTES FREILAND-EI 1,70

**SPIEGEL- ODER RÜHREIER**  
mit Toast und Butter von je 3 Eiern 8,20  
Schinken<sup>2,4,6</sup> 9,50, Lachs 11,95, Tomaten, Zwiebeln und Schnittlauch 9,50, Bacon<sup>2,4</sup> 10,50

## Extras zum Frühstück

Roastbeefscheiben 30g, Remoulade<sup>4</sup> 6,20,

Lachs 50g, Dill-Senf-Sauce 7,95

kleine Portion Müsli 5,95

Honig, Marmelade 1,10

Nutella 1,30

Butterhörnchen 2,30

Körnerbrötchen 1,55, Brötchen 1,30

1 Scheibe Brot oder Toast 0,35

Orangensaft 0,1 l oder 0,3 l 2,95 / 5,95

## Kleiner Hunger

### ZWEI HALBE BELEGTE BRÖTCHEN

Gouda-Käse, Schlössers Leberwurst<sup>2,4</sup>, gek. Schinken<sup>2,4,6</sup> oder Salami<sup>2,4</sup> 5,00  
Roastbeefscheiben oder Lachs 7,20

## Leicht und Fruchtig

### MÜSLI

Vollkornflocken, Mandeln, Nüsse und Leinsamen, Früchte mit Milch und Schlagsahne angemacht 9,45

### QUARKSPEISE

frischer Quark mit Erdbeer-Himbeermark 6,90

## Darjeeling Nurbong heller, lieblicher Tee –

Kännchen 5,90

## Spezial Earl-Grey feine Teemischung –

aus China / Indien mit dem

Aroma der Bergamotte:

Kännchen 5,90

Assam Mokalbarie – Kännchen 5,90

Feinste Assam-Teemischung,

malzig, würzig, rassig – große Tasse 3,60

Grüner Tee Gunpowder aus China –

große Tasse 3,60

Pfefferminz aus Mitcham Minze –

große Tasse 3,60

Kamille Blütentee (Ziehzeit 8–10 Min.) –

große Tasse 3,60

Früchtetee – große Tasse 3,60





**Veuve Clicquot**

CHAMPAGNER BRUT

zum *Probierpreis*

GLAS 0,1 **7,95** FLASCHE 0,75 **54,00**

## SALATE

### GROSSER HEINEMANN SALATTeller

Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika

mit **Schottischem Lachs** mild geräuchert, Dill-Senf-Sauce 14,95

mit **Thunfisch**, Ei, und Zwiebeln und Oliven 14,95

mit frisch gebratener **Poulardenbrust** 14,95

*Zu allen Salaten servieren wir Sauce Vinaigrette oder Joghurt-Dressing, Brötchen oder Brot.*



## TOP KLASSIKER

### OCHSENBRUST

Rahmwirsing mit Speck<sup>2,4</sup>, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln 17,95

**TIPP VOM CHEF**

### POULARDENBRUST INDIA CURRY

Curry-Rahm-Sauce, geröstete Mandeln, Banane, Ananas, Butterreis 15,95

**Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

### ZWEI SCHNITZEL VOM

#### SCHWEINEFILET „WIENER ART“

knusprig gebraten, mit Kartoffelsalat oder mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> 17,95

### KALBSLEBER BERLINER ART

Apfelscheiben, frittierte Zwiebeln, Kartoffelpüree 19,95

**TIPP VOM CHEF**

### GESCHNETZELTES ZÜRCHER ART

vom Schweinefilet in Champignon-Sauce, Spätzle oder Rösti 17,95

**Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

### MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

frische Paprika, Auberginen, Tomaten, Zucchini, Zwiebeln und Kräuter, vegan zubereitet, Reis 13,90



### CURRYWURST

Kalbsbratwurst (Handwerksfleischerei Schlösser) in unserer Currysauce, mit 2 Brötchen 10,95 mit Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup> oder Kartoffelsalat 11,95

### POCHIERTES LACHSMEDAILLON

mit Gemüsestreifen, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln, kleiner Salat 24,95

### NORWEGISCHER LACHS GEBRATEN

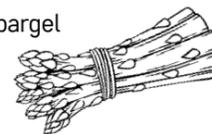
(bis 14.30 und ab 17 Uhr)  
Champagner-Senf-Sauce, Spinat, Salzkartoffeln 24,95

## UNSERE EMPFEHLUNGEN HEUTE



### Frischer Spargel vom Niederrhein

Durch die besondere geographische Lage des Niederrheins gedeiht der weiße Spargel besonders gut und zeichnet sich durch höchste Qualität aus.



**STANGENSPPARGEL** mit Sauce Hollandaiser Art oder zerlassener Butter, neue Kartoffeln 16,95

wählen Sie dazu:

**TIPP VOM CHEF**

- Rohschinken oder Kochschinken 4,95
- 2 Schnitzel vom Schweinefilet 13,50
- Lachsmedaillon (bis 14.30 und ab 17 Uhr) 17,50
  - 2 gehackte Eier 3,40
  - mild geräucherter Lachs, kl. Port. 7,95

**Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

**SPARGELCREMESUPPE** (vegetarisch) mit Spargelstückchen 7,95

### FRISCHES SPARGELGEMÜSE

in Kerbelsauce, Kräuterrührei  
Bratkartoffeln 15,95

**NEU**

### GRÜNES SPARGELRAGOUT

mit Gnocchi und Orangen-Sahnesauce, kleiner Salat 15,90

### HAUSGEMACHTE LASAGNE

mit pikanter Fleischsauce und geriebenem Hartkäse, kleiner Salat 16,95

### FRISCHES KOHLRABI - MÖHRENGEMÜSE

**NEU**

(aus regionalem Anbau, vegetarisch)

mit Kartoffeln, Zwiebeln und Kräutern

durcheinander gekocht 11,50

- mit 2 Spiegeleiern 13,50

- mit Kalbsbratwurst 14,80

- mit Nürnberger Rostbratwürstchen 14,80

- mit gebratenen Kasselersteak 14,80

## SUPPEN

### KARTOFFEL-CREMESUPPE

mit Lauchstreifen 7,95

**Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

### TOMATENSUPPE

mit Sahnehäubchen 7,95



### SPARGELCREMESUPPE (vegetarisch)

mit Spargelstückchen 7,95

## KALTE GERICHTE

### FRUCHTIGER GEFLÜGELSALAT

mit Toast und Butter 13,90

**Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

### ZARTE ROASTBEEFSCHNITZELN VOM ENTRECOTE

mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln (mit Speck)<sup>2,4</sup>, Sauce Remoulade 17,95

**Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

### FEINE SCHINKENSÜLZE<sup>2,5</sup>

mager und würzig mit Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup> und Sauce Remoulade 14,95

### KLEINE MATJES-FILETS

#### AUS DEM NORDOSTATLANTIK

von einer kleinen holländischen Fischerei klassisch gereift, mit Joghurt-Apfel-Sauce, Prinzessbohnen und Salzkartoffeln 14,50

### SCHOTTISCHER LACHS MILD GERÄUCHERT

- DAS BESTE VOM BESTEN -  
Sahnemeerrettich, Ei, Dill-Senf-Sauce, Rösti oder Toast und Butter 17,90

**Auch gekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

### MILCHREIS

warm oder kalt  
mit Erdbeer-Himbeermark 7,50

## UNSERE HEIMATKÜCHE

### HEINEMANN PASTETE

große Blätterteigpastete mit Ragout Fin aus Kalbfleisch, Champignons und Reis, überbacken mit Sauce Bearnaise 15,90

### WEINSAUERKRAUT

mit Kartoffelpüree, Kalbsbratwurst oder gebratenes Kasselersteak<sup>2,4</sup> oder Nürnberger Rostbratwürstchen 14,90

**TIPP VOM CHEF**

### GEKOCHTE EIER IN SENFSAUCE

mit Kartoffelpüree 10,95

**Auch tiefgekühlt für zu Hause im Ladenverkauf!**

### RAGOUT FIN

aus Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen 12,95

### SPINAT

zwei Spiegeleier und Bratkartoffeln rheinischer Art (mit Speck)<sup>2,4</sup> 12,90

**CHANDON**  
*Garden* SPRITZ

### DER HIT 2025

Sparkling Aperitif auf Orangen-Kräuterbasis.  
Aus dem Hause Chandon  
Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

**PROBIERPREIS GLAS 0,15 7,95**

## FRISCHE ERDBEEREN

hmm ... wie lecker

**PROSECCO MIT FRISCHEN ERDBEEREN** 7,50

### ERDBEER-GRATIN

Crêpe gefüllt mit Erdbeeren in Mascarpone (mit Alkohol) und mit Rohrzucker leicht karamelisiert 8,95

### ERDBEER-JOGHURT

Erdbeeren in Joghurt mit grünem Pfeffer 6,95

### PORTION ERDBEEREN

- mit Schlagsahne 6,90
- mit Vanille-Eis 8,50
- mit Vanille-Eis und Schlagsahne 8,95

### ERDBEER-EIERLIKÖR-BECHER

Erdbeeren mit Eierlikör und Erdbeermark angemacht Vanille-Eis, Schlagsahne und Schokoraseln 8,95

### ERDBEER-SCHLEMMERTELLER

Erdbeeren mit Grand Marnier und Erdbeermark angemacht, Vanille-Eis, Schlagsahne und garniert mit gerösteten Mandeln 9,50

## HEINEMANN-EIS



### ZITRONE, MANGO, VANILLE HIMBEER-ERDBEER, SCHOKOLADE

1 große Kugel 2,80

### FRUCHTBECHER

Himbeer-Erdbeer, Mango und Zitroneneis mit Früchten, Erdbeer-Himbeermark, Sahne 8,50

**EIERLIKÖRBECHER** Schokoladeneis, Sahne 8,50

### EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE

Kaffee oder Schokolade, Vanilleeis, Sahne 6,95

### SCHOKOMAU EISBECHER

Vanille- und Schokoladeneis, Erdbeer-Himbeermark, Sahne, Schokospäne 8,50

**TIPP VOM CHEF**



### BANANENSPLIT

Vanille- und Schokoladeneis, Bananen, warme Schokolade, Sahne, Mandeln 8,50

### SWEET BERRIES

Vanilleeis, warme Himbeeren, Sahne, 8,50

### COUP DANMARK

Vanille-Eis, warme Schokoladen-Sauce, Sahne 8,50

### GEMISCHTES EIS

mit Sahne 6,60 ohne Sahne 5,60

### VERFEINERN SIE IHRE EISKUGEL MIT

Obstsalat 2,25, Erdbeer-Himbeermark 2,25, heißer Schokoladen-Sauce 2,25, warme Kirschen oder Himbeeren 3,85, Schlagsahne 1,00